

# LE BIRRE ORTIGIONOLI

L'evoluzione della birra in Italia sta ricalcando le orme già percorse dal vino. Il mercato offre birre qualitativamente elevate tali da permettere abbinamenti eccellenti, prima mai azzardati, anche a cibi raffinati come pesci, carni e formaggi.

# IN BOTTIGLIA NAZIONALI

€ 6.00

€ 6,00

6.00





### ASTEROID 56013 33 cl

IPA dal tono ramato, schiuma a grana fine e pannosa, la Asteroid è il nostro omaggio alla West Coast degli Stati Uniti e al Cascade, il luppolo che meglio ne incarna l'identità birraria. Dal profilo prorompentemente agrumato eppure sempre in equilibrio, beverina e pulita, accompagna sottili note di biscotto e di miele a un finale decisamente amaro; su cui si innestano piccole detonazioni di aghi di pino, resina, frutta tropicale e genziana. (6.6° vol.)

## ALTA VIENNA 75 cl

€ 15,00 Originale ricetta BioNoc', preparata con solo malto vienna. colore arancione, torbida. Impatto olfattivo decisamente dolce caramellato, note leggermente fruttate date del lievito belga. Il gusto rispecchia perfettamente il profumo, amabile cremoso con chiusura leggermente amara. (5,8° vol)

### AMBER SHOCK 33 cl

Birra ambrata scura, doppio malto, corposa e densa è una birra per momenti speciali. Ricca e complessa sprigiona un bouquet di agrumi e frutta esotica, caramello, nocciole, frutta sotto spirito e note di tostato. (7° vol.)

### LIPA 75 cl

€ 15.00 Birra stile Indian Pale Ale inglese. A base malto pale e con un leggero taglio di malto crystall che conferisce un leggero gusto caramellato. Colore ambrato e schiuma non troppo eccessiva. Profumo erbaceo e leggermente terroso del luppolo. (6° vol)

### NIGREDO 33 cl

Birra nera di bassa fermentazione, caratterizzata da una bella luppolatura, parte di questi luppoli sono tostati e gli donano aromi nobili che solo in una birra di grande carattere si possono trovare. Cioccolato, caffe, liquirizia.. una dolcezza iniziale placata da un bell'amaro deciso. E' una birra complessa ma altrettanto beverina. (6,5°vol)

## NOCIVA 75 cl

Birra in stile scotch, ammostata con ben sei tipo di malto. Di colore scuro a note che spaziano dal caramello al tostato e portano a note che ricordano il caffè. Birra molto complessa e accattivante (ma non da meditazione), da gustare ed apprezzare. (4,6° vol)

€ 15.00





TRE+DUE 75 cl € 14.00

Birra leggera speziata con molto luppolo. Bouquet: note intense, di agrumi freschi, fruttate ed erbacee. Poco etilica. Sapore: agrume amaro sulla parte centrale della lingua che lascia pulita. (3,5°vol.)

CURMI 75 cl € 14,00

Birra Bianca, speziata ottenuta con farro e malto d'orzo. Sapore: rinfrescante, lievemente acidulo, in cui si stemperano, delicati, il malto e il luppolo.(5,8°vol.)

OPPALE 75 cl € 14.00

Birra chiara molto luppolata, impostazione Belga. Sapore: corposo, equilibrato tra il gusto di caramello sulla metà anteriore della lingua e l'amaro sulla metà posteriore. (5,5° vol.)

AUDACE 75 cl € 14,00

Birra bionda forte doppio malto speziata. Bouquet: note agrumate, fiori gialli caldi (tarassaco, camomilla), mandorla e pesca sciroppata. (8,4°vol.)

ADMIRAL 75 cl € 14.00

Birra ambrata doppio malto con riflessi rubino di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Bouquet: torrefatto e caramellato, con note erbacee. (6,3° vol.)

ATRA 75 cl € 14,00

Birra scura doppio malto, di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, color tonaca di frate, schiuma beige, compatta, sottile e persistente. Bouquet: torrefatto con note di caffè, cioccolato e nocino. (7,3°vol.)



NAZIONALE 33 cl € 6,00 75 cl € 13,00

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime italiane. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie (bergamotto e coriandolo) italiane che si incontrano con armonia e originalità. (6,5° vol.)

ISAC	33 cl	€ 6,00
	75 cl	€ 13,00
	1,5 l.	€ 26,00
	3 l.	€ 54,00

Birra Bianca, la sua schiuma pannosa, il colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi. Fresca al palato ha corpo leggero ed è molto beverina. (5°vol)

NORA	75 cl	€ 14,50
	1,5 I.	€ 26,00
	3 I.	€ 54.00

Birra Egizia, si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi, di spezie e di khorasan KAMUT che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo, ambra aranciato, è sovrastato da una abbondante. (6,8° vol)



# IN BOTTIGLIA ESTERE



### KUMMERT 27 er URTYP 11.

€ 12,00

Prodotta secondo un'antica tradizionale e genuina ricetta bavarese, è una birra non filtrata paragonabile alla birra dell'epoca della fondazione della birreria Kummert. Prevale l'aroma dolce del malto, al naso si evidenziano note fresche erbacee il colore è chiaro torbido. (4,9° vol.)



### ANGLER'S REWARD PALE ALE 50 cl

€ 7,50

Pale Ale ad alta fermentazione, dal colore giallo dorato, con un'amarezza fruttata ed una lunga persistenza in bocca. Brassata con malto coltivato a Wold e con i luppoli fruttati Cascade e Goldings. (4° vol.)

### HEADLAND RED 50 cl

7.50

Birra rossa ad alta fermentazione dal colore caldo e dal delicato sapore di malto, prodotta con il malto d'orzo Wold e con l'aggiunta di malto scuro Crystal, orzo tostato e luppolo Progress. (4,3° vol.)

### SCARBOROUGH FAIR IPA 50 cl

€ 7.50

Birra che si ispira alla ricetta della Indian Pale Ale. Prodotta con il malto Pale e l'acqua del pozzo Wold Top, viene aggiunta una miscela di luppoli britannici e del mais che la rendono una birra di carattere, con una consistente schiuma ed un basso contenuto di glutine certificato in etichetta. (6,0° vol.)



#### SOUTHERN SUMMIT 50 cl

8.00

Una Ale di carattere altamente luppolata con Summit e Citra. Questa Ale dal corpo esile, ha riscontrato molto successo, Nonostante era nata come una stagionale. Dal colore giallo paglierino con note agrumate e luppolo ben deciso e persistente. Molto dissetante (4° vol.)

### ALE OF LEVEN 50 cl

€ 8.00

Una Ale ambrata speziata con note di agrumi e caramello. Definita dal mastro birraio una tra le loro migliori birre dal corpo rotondo e fruttato. (4,5° vol.)

# SILIKIE STOUT 50 cl

€ 8.00

Stout robusta e corposa in stile scozzese con sentori di cioccolato fondente, caffè amaro, liquirizia ed un accenno di arancia al palato. (5° vol.)